



# Dimensione Cucina: La cucina come a **casa tua**

Tradizione, Qualità e Innovazione dal 1998.



# Una storia di famiglia, una missione di qualità

## Le Origini

Fondata nel 1998 dalla famiglia Vicedomini, unendo una solida esperienza nella ristorazione con l'innovazione tecnologica.

## La Filosofia

«La cucina come a casa tua». Il nostro obiettivo non è solo nutrire, ma creare un momento di benessere attraverso sapori autentici e ingredienti sani.

## L'Approccio

Uniamo la cura artigianale alla capacità produttiva industriale, garantendo attenzione personale ad ogni singolo pasto.

# Qualità Certificata e Sicurezza Alimentare



**Standard d'Eccellenza:** Operiamo secondo le rigide procedure HACCP per la produzione e consegna di pasti pronti.



**Materie Prime: Selezione rigorosa** di prodotti di prima scelta. Nessun compromesso sulla qualità degli ingredienti.



**Sicurezza: Controllo completo della** tracciabilità, gestione puntuale degli allergeni ed etichettatura personalizzata per ogni utente (nome, data di scadenza, ingredienti).



# Il Cuore Produttivo: Artigianalità Organizzata



Lavorazione  
Carni & Verdure



Cucina Calda  
(Metodo Tradizionale)



Sicurezza Termica  
(Abbattimento)



Mantenimento  
Catena del Freddo

# Ristorazione Aziendale: Il pranzo come benefit di valore

Ideale per aziende senza mensa interna che desiderano offrire pasti di alta qualità ai dipendenti.

- Menu vari, completi e personalizzati quotidianamente.
- ✓ Consegna puntuale con mezzi refrigerati.
- ✓ Possibilità per il dipendente di comporre il proprio menu.

Copertura  
del Servizio



## Ristorazione Socio-Sanitaria: Nutrire è Curare

Servizio dedicato a Strutture Sanitarie e Centri Diurni per Disabili.

- ✓ Collaborazione diretta con nutrizionisti esperti.
- ✓ Gestione avanzata di diete per disfagia.
- ✓ Preparazione di pasti a consistenza modificata (tritati, omogeneizzati).
- ✓ Valore Aggiunto: Pasti sani e gustosi che migliorano la qualità della vita degli ospiti.



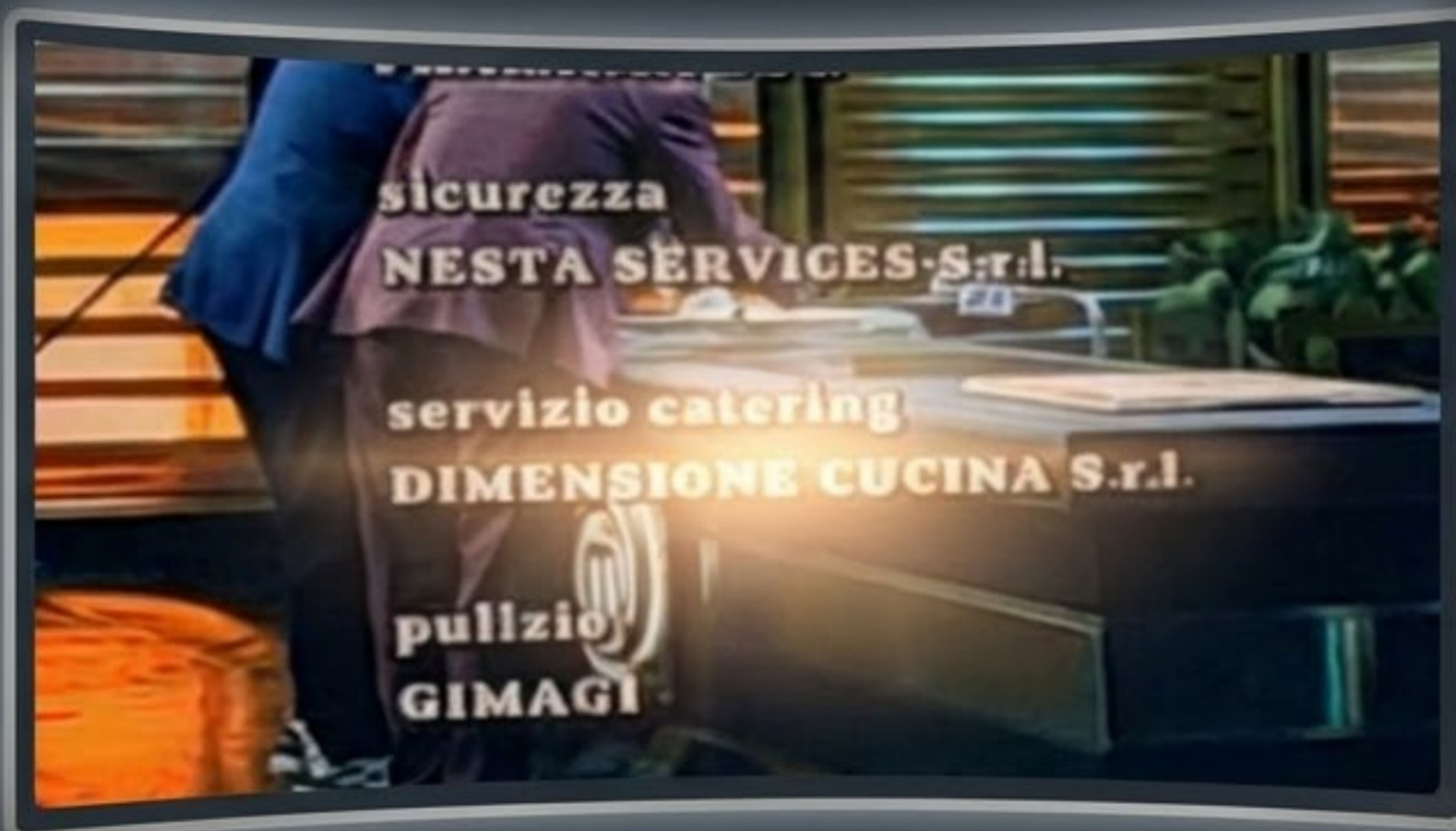
# Ristorazione Scolastica: Crescere con Gusto

Scuole dell'infanzia, primarie, secondarie e atenei universitari.

- ✓ Menu bilanciati e supervisionati da nutrizionisti.
- ✓ Piena conformità alle linee guida della Regione Lombardia.
- ✓ Gestione attenta di diete sanitarie, etiche e religiose.
- ✓ Diverse modalità di servizio: veicolato caldo, freddo o gestione cucine in loco.



# Focus Strategico: Il Segmento 'Media & TV'



- ✓ Esperienza pluriennale nel settore
- ✓ Partner di fiducia per importanti case di produzione televisiva.
- ✓ Flessibilità operativa e qualità per soddisfare i ritmi serrati dei set.

# I Nostri Punti di Forza e Visione Futura



## Punti di Forza



Customizzazione estrema dell'offerta



Ascolto attivo del cliente



Flessibilità operativa



Qualità superiore delle materie prime



# Costruiamo insieme il vostro menu

Portate la qualità della “cucina di casa” nella vostra azienda o struttura.

Sede: Via Salvatore Quasimodo, 9 – 20097 San Donato Milanese (MI)

Web: [www.dimensionecucina.it](http://www.dimensionecucina.it)

Tel: +39 02 556 073 47

